



Summus

Toscana IGT

2016

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Syrah

DESCRIZIONE

Un Supertuscan intenso e profondo che rappresenta egregiamente il potenziale dei tre vitigni che lo compongono.

L'inverno mite ha accelerato l'inizio della stagione vegetativa, riportata poi nella norma da frequenti piogge nel periodo primaverile. L'innalzamento delle temperature e le notevoli escursioni termiche senza pioggia del periodo estivo, hanno creato le condizioni ottimali per la perfetta maturazione delle uve. Grazie all'attento lavoro in vigna e in cantina, è stato possibile ottenere uva qualitativamente ottima.

Il risultato è un vino caratterizzato dai profumi varietali; gli intensi sentori fruttati sono accompagnati da note di confettura, spezie, tabacco da pipa e caffè. Struttura imponente, con tannini importanti ma dolci.

Vino da lungo invecchiamento perfetto in abbinamento a primi piatti di carne, come spaghetti al ragù in bianco di coniglio o a secondi a base di verdure, come pomodori ripieni o ratatouille di verdure,

NOTE TECNICHE



Suolo: con argille sabbiose e ciottoli arrotondati



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi

Densità d'impianto: 4200 cp/ha.

Resa per ettaro: 60 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon

Affinamento: in barrique di rovere francese da 350 litri, per 18 mesi c.a



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l - 1,5 l - 3 l - 5 l